

Editorial

Rarement mon éditorial du mois de Juin dernier, se sera montré aussi « prophétique » ! Ce qui rétablit la balance avec celui -désastreux- de Septembre 2012 et mes suppositions (erronées) de qualité du millésime 2012.

Je vous faisais part, en Juin dernier, de la difficulté des millésimes en 4 en Bourgogne, et des interrogations vigneronnes...nous sommes au pied du mur au moment où ces lignes sont écrites, la vendange va commencer incessamment, avec un choix cornélien, entre la nécessité de rentrer une vendange assez abondante ce qui soulagera les trésoreries difficiles suite aux faibles récoltes récentes, ou tenter d'obtenir le maximum de qualité en retardant celle-ci au possible, quitte à sacrifier une partie sur l'autel de la qualité.

Dilemme auquel chacun répondra selon ses envies, ou ses possibilités. La maturité phénolique sera difficilement atteinte suite à cet été frais et pluvieux...beaucoup de tri à prévoir, un remake du millésime 2008 ?

Quoi qu'il en soit, une chose est certaine, ce sera un millésime de vigneron, et les meilleurs se distingueront.

« Mieux vaut boire trop de bon vin qu'un peu de mauvais ! »
(Georges COURTELINE)



(Le vignoble si escarpé de l'HERMITAGE
avec le Rhône en arrière plan)

Avec Septembre, reviennent pêle-mêle, aussi sûrement que les taxes en tout genre gentiment adressées par le trésor public, la rentrée des classes, la morosité post-estivale, et les foires aux vins ! J'ai pu constater une fois de plus combien je fus avisé de vous avoir tenu à l'écart des achats primeurs à partir du millésime 2011, car les linéaires de la grande distribution regorgent actuellement de vins de Bordeaux vendus moins chers que ce que certains marchands vous ont proposé au printemps 2012 et 2013.

Dussé-je me répéter, il n'y a d'intérêt à ce genre d'achat qu'à la double condition que les vins soient excellents, et que l'on puisse raisonnablement espérer une hausse des prix entre le moment de l'achat et la livraison du vin, sinon l'amateur joue le rôle de banquier, mais de banquier « cocu » en s'apercevant trop souvent qu'il a perdu de l'argent ! Et depuis 3 ans, je ne vois rien qui puisse susciter un réel engouement...

A contrario, même si les Bourgognes restent chers, on n'a pas encore vu leurs cours baisser, ce qui confortera l'amateur qui se demande parfois s'il est raisonnable de payer si cher certains crus Bourguignons.

Mais en Bourgogne comme dans la vallée du Rhône, le prix des grands vins semble moins en rapport avec le marketing, parce que ce sont encore des êtres humains qui dirigent, et non pas des groupes financiers ou des investisseurs institutionnels !

Didier ROMIEUX



VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN !

Chemin la Tour 83170 BRIGNOLES
Tél: 04.94.69.22.28 Fax: 04.94.69.22.43

vinissime@wanadoo.fr

L'analyse du marché :

Si tous les vins se vendaient aussi bien que le rosé, ce serait l'euphorie. Et je ne parle pas du marché hexagonal, mais bien de l'export, où l'engouement pour ce vin facile, bon marché, et plein de fruit demeure sans précédent.

Les ventes explosent et la demande ne cesse de croître que ce soit aux USA ou en Asie, le nouvel Eldorado c'est le vin rosé !

Il est vrai qu'il restait beaucoup à faire, et ce n'est d'ailleurs pas fini, loin de là. La Bourgogne gère sa pénurie, et Bordeaux qui a reconstitué ses stocks avec trois millésimes consécutifs difficiles à écouler, commence à se poser quelques questions, d'autant que 2014 ne s'annonce pas comme le millésime du siècle, et qu'il y a fort à craindre que, sauf petit miracle, la campagne Primeurs qui se fera au Printemps prochain, n'amènera pas d'amélioration.

Mais...le petit miracle, ce serait peut-être que les vins reviennent à des prix où les gens ont envie de les acheter ?...

Bourgogne (Blanc)



Nicolas ROUGET Attention...un ROUGET peut en cacher un autre ! On connaît tous Emmanuel, à l'incroyable talent, mais ses deux fils, Nicolas et Guillaume sont juste derrière, et ont tout appris de lui et du grand oncle Henri JAYER. Aujourd'hui, j'ai le plaisir de vous présenter une production toute simple mais qui témoigne de la véracité de l'adage qui dit qu'« aux âmes bien nées, la valeur n'attend point le nombre des années » !

BOURGOGNE ALIGOTÉ « les Genevrais » 2012 : J'aime à dire que c'est presque toujours avec l'entrée de gamme que l'on peut jauger de la qualité d'un vigneron. Cet Aligoté n'y déroge pas. On n'est pas allé chercher midi à quatorze heures, en essayant de faire de cet aligoté, ce qu'il ne saura jamais être, un faux Chardonnay ! La robe se montre assez pâle, d'un jaune qui tire sur le vert. Le nez offre des arômes très vifs, d'agrumes, et quelques fleurs blanches. En bouche, ce vin se montre conforme à l'idée que l'on se fait de l'appellation, très vif, presque tranchant, d'une franchise de goût parfaite, un vin couperet, qui respecte totalement l'appellation. La beauté dans la simplicité. Enfin, il ne fait que 11 degrés, c'est dire s'il est digeste. Bravo !

MICHEL NIELLON Agé de 80 ans, Michel NIELLON a passé la main depuis quelques années à son gendre avec qui il travaillait depuis longtemps déjà, si bien que personne n'a jamais su dire quand Michel s'était retiré...d'autant que son successeur s'appelle également Michel, donc rien de nouveau sous le soleil de Chassagne, juste une belle continuité dans un style maison très franc, de demi-garde, qui ravit ceux qui se lamentent de devoir attendre 12 ou 15 ans pour que les vins atteignent leur apogée.

CHASSAGNE MONTRACHET 2011 : Le nez exhale des notes de lies, de fruits, et une légère touche minérale en arrière plan. En bouche, ce vin se montre gras, bien fait, avec de la densité, du bon fruit avec, surtout, un équilibre qui ne tarit pas. C'est une belle bouteille qui se montre tout à fait conforme à l'appellation et à l'idée que l'on se fait d'un Chassagne village quand il est habilement vinifié, ce qui, à l'évidence, est le cas. Il se boit bien dès à présent, mais je pense qu'il se fera encore meilleur d'ici une bonne paire d'années.

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Clos de la Maltroie » 2011 : Comme chaque fois avec ce premier cru, je suis toujours surpris entre la discrétion du nez et l'ampleur de la bouche. Normal somme toute, il faut lui donner trois ou quatre années pour qu'il s'ouvre et s'épanouisse. Pour l'heure, il parle peu sur la plan olfactif, mais laisse émerger quelques jolies pointes de fleurs blanches, et se montre bien présent en bouche, avec une matière assez fine, où les accents minéraux l'emportent -mais de peu- sur les nuances florales qui signent un joli terroir. Bien réussi, il ne demande qu'à être un peu attendu.



CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « les Vergers » 2011 : Beaucoup de notes florales au nez, derrière la robe peu colorée, comme si ce vin souhaitait surprendre ! En bouche, c'est joliment fruité, avec des aspects saillants de poires, mais c'est l'équilibre qui impressionne pour ce vin qui se montre élégant et charmeur. Bien long en bouche, il se goûte remarquablement aujourd'hui, mais devrait s'arrondir encore dans les cinq années à venir.

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Chenevottes » 2011 : Beaucoup plus minéral au nez que les précédents, ce Chenevottes exhibe aussi de subtiles pointes florales qui ravissent et donnent au bouquet un aspect flamboyant. L'attaque est franche, dévoilant une belle matière qui emplit bien la bouche et fait ressortir la minéralité. Un vin assez complexe, franc, racé, offrant un vrai plaisir aujourd'hui mais dont l'apogée se situe plutôt vers 2018. Sachez l'attendre un peu...

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Clos St Jean » 2011 : Joli bouquet là encore, avec autant d'aspects floraux que fruités, et une jolie matière que l'on pressent...avant de s'en convaincre une fois les premières gouttes sur le palais ! C'est bon, franc, assez dense, avec une pointe d'originalité propre au terroir, et surtout une longue trame minérale qui se dessine au fur et à mesure que le vin s'installe en bouche. Vraiment joli, et doté d'une grande longueur. A boire et à garder là aussi.

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « les Chaumées-Clos de la Truffière » 2011 : La robe se montre bien plus colorée et intense que les précédents, avec du fruit en pagaille, et des notes de lie assez ravissantes, presque briochées. L'attaque confirme l'impression olfactive, et l'épaisseur de ce vin s'impose jusqu'à pratiquement saturer les papilles. C'est presque puissant, mais surtout bien gras, riche, profond et savoureux en diable. L'aspect minéral s'installe progressivement et accélère en fin de bouche. Vraiment très bien. Devrait atteindre son apogée vers 2020.



Bourgogne (rouge)



EMMANUEL ROUGET Dans la lettre N° 82 (Avril 2014) je vous ai dit tout le bien (fabuleux !) que je pensais du domaine dans ce millésime 2011, et sur la réussite hors normes qu'il avait connue, en précisant que je vous présenterai les 2011 en deux parties. Voici donc la seconde qu'il ne faudra pas davantage manquer que la première.

VOSNE ROMANÉE 2011 : Une robe assez soutenue mais où l'extraction n'a pas recherché. Résultat, un beau rubis, un vin qui séduit l'œil... Le nez se montre d'une grande richesse et passablement complexe, avec une masse de fruits assez incroyable, et de subtils accents épicés et floraux. En bouche, on reste stupéfait par l'énorme complexité que ce vin –un village !!!– parvient à déployer, et surtout avec une délicatesse incroyable. Certes, on sent un petit peu les tannins (particularité du millésime 2011) mais que ce vin se montre délicat, quel raffinement, et quelle structure... c'est vraiment exceptionnel et fait d'Emmanuel ROUGET le vigneron hors normes du millésime 2011, comme il le fut en 2010 avec un art proche du génie. Très long en bouche, mais toujours collé à un fruit dont il ne se sépare jamais, ce vin mérite de vieillir quelques années. Une future bombe en perspective !

CLOS de TART Dirigé magistralement par Sylvain PITIOT ce domaine a rapidement rejoint le rang qu'il n'aurait jamais du quitter après tant d'années d'errance. Ceci appartient au passé, et voilà une douzaine d'années que le Clos de Tart séduit à nouveau.

CLOS de TART 2010 (Monopole) : Un nez de truffe !!! Rarissime de trouver un tel nez dans un vin jeune, et pourtant... L'attaque révèle une texture soyeuse d'un grand raffinement, avec beaucoup de matière mais dans une telle rondeur, une telle suavité que cela semble un enchantement, d'autant que si les tannins se bousculent à la porte, ils restent bien dehors tout intégrés qu'ils sont. Un vin extrêmement long, tout en harmonie, d'une classe extraordinaire. Pouvait-il en être autrement dans un tel millésime quand on sait l'extraordinaire talent de vinificateur que possède Sylvain PITIOT ? Le genre de vin qui mérite que l'on casse sa tirelire !



Domaine Pierre GELIN C'est la première fois que je vous présente ce domaine dans ces colonnes mais j'ai la conviction que ce n'est pas la dernière... Installé à cheval sur Gevrey et Fixin, c'est donc sur ces deux villages du nord de la Côte de Nuits que les vignes se trouvent. J'ai bien aimé, dans des styles différents, le très joli Fixin et le sublime CHAMBERTIN Clos de Bèze. Un conseil ? Découvrez-les sans tarder !



FIXIN 1^{er} cru « les Hervelets » 2010 : La robe se montre belle, sans extraction démesurée, d'un très beau rubis profond, et le nez exhibe des senteurs de griotte, de fruits rouges, et des petites épices qui auraient été saupoudrées... un beau bouquet qui s'annonce prometteur. L'attaque me laisse dans le même plaisir, on est tout de suite dans le fruit, sans artifice, un beau fruit qui ne se trouve pas contrarié par des tannins très intelligemment intégrés, presque en suavité. On a du mal à croire que l'on est à Fixin, au terroir plus marqué et moins charmeur que Gevrey, mais pourtant quel plaisir, quelle belle matière et surtout quelle belle approche respectueuse, on n'est pas allé chercher de la structure en pressant trop fort. Tout reste délicat. La belle longueur finale conforte le plaisir... Que demander de plus ??? Il se boit déjà fort bien, mais je sais que quelques années de garde le magnifieront. Tout à fait le genre de vin que l'on regrette de ne pas avoir acquis en plus grande quantité quand on le retrouve épanoui quelques années plus tard. Vous voilà prévenus...

CHAMBERTIN CLOS de BEZE 2009 : Nez profond et envoûtant qui va en amplifiant... commençant par des fruits noirs, et évoluant de plus en plus vers les aspects floraux, notamment la vieille rose, au fur et à mesure de l'ouverture. Un vrai beau bouquet qui devient presque fascinant. Un peu réservé en attaque, le cru montre un peu ses biscottos, mais la matière se répand bien vite pour étaler son velouté de texture, sa longue structure où des tannins superbes semblent cachés derrière une masse fruitée qui n'en finit plus de nous envahir. C'est vraiment beau, profond, d'une intensité comme j'aime, avec suffisamment d'expressivité dès aujourd'hui (millésime 2009 oblige) mais également plein de promesses mystérieuses pour les années à venir car si ce vin ce goûte remarquablement aujourd'hui, il recèle également un gros potentiel de vieillissement. Une bouteille vraiment séduisante, tout à fait digne du rang prestigieux de ce cru, et une merveilleuse découverte à venir pour vous. Ah... j'ai oublié de mentionner la longueur... superbe !!



CHAMBERTIN CLOS de BEZE 2010 : Moins flamboyant au nez que son frère aîné, il faut dire que 2010 s'est toujours montré moins exubérant que 2009. Mais on trouve la luminosité du fruit de ce millésime grandiose, ces notes de petits fruits rouges et noirs, cet éclat particulier... En bouche, on arrive dans un univers très sérieux, fait de soie, et délicatesse, de réserve et d'élégance. La marque des grands terroirs en quelque sorte. Puissant, mais sans excès, riche, mais sans ostentation, ce vin incarne l'équilibre de ce millésime d'exception, où l'on sait que l'avenir sera porteur des plus belles espérances. Tout est là et se montre en filigrane aujourd'hui, mais soyez certains que ce grand cru vous ravira pour peu que vous sachiez l'attendre quelques années. Un pari certain sur l'avenir !



Vallee du Rhône

Château de BEAUCASTEL: A Châteauneuf du Pape, il représente l'un des domaines de référence, que ce soit par ses principes de biodynamie, sa particularité d'assemblage des 13 cépages pour produire le grand vin, et l'excellence de ses vins au vieillissement exceptionnel. Bref, un domaine d'exception !

CHATEAUNEUF du PAPE Blanc 2012 : Nez riche, avec des aspects miellés, beaucoup de suavité, de minéralité, ce dernier point se révélant surprenant pour un Châteauneuf. Quelle fraîcheur en bouche dès l'attaque !! Un vin complet, impressionnant, plein de tout et qui offre un tel plaisir aujourd'hui qu'on ne voit pas l'intérêt de le garder tellement il est explosif de fruit et d'élégance. Certes il s'arrondira, mais offrira-t-il tout le plaisir qu'il délivre en ce moment ? Quoi qu'il en soit, c'est un superbe vin blanc, et sûrement le meilleur que j'aie bu de ce merveilleux domaine.

CHATEAUNEUF du PAPE cuvée « Roussanne V.V. » 2012 (vignes de plus de 100 ans !!) : Beaucoup de richesse au nez, mais rien d'exagéré, c'est épicé, miellé, plein d'odeurs... En bouche, la richesse est manifeste mais n'écrase rien, ce qui laisse stupéfait face à tant de fraîcheur. Aucune trace de lourdeur, juste de l'équilibre, de la longueur et de la complexité. Un vin superbe !

CHATEAUNEUF du PAPE, Château de BEAUCASTEL 2010 : La robe est sombre, très sombre même, on est presque sur du violacé profond. Au nez, de puissantes notes de fruits noirs, avec beaucoup d'épices, un nez extrêmement séduisant qu'on se plaît à humer et plus l'on agite le verre, plus les senteurs s'entrechoquent et se mélangent pour notre plus grand bonheur. La bouche se révèle d'une étonnante délicatesse, mais surtout, elle offre un grain incroyable, d'une classe extraordinaire, d'une élégance surprenante que l'on n'imagine pas si l'on se réfère au nez tellement puissant. Il s'agit véritablement d'un vin impressionnant à tous points de vue. Ne le manquez surtout pas, ce serait un crime !



QUE FAIRE SI VOUS DESIREZ ACQUERIR LES VINS PRESENTES DANS CETTE LETTRE ?

La première chose à faire est de nous appeler au 04.94.69.22.28 ou nous envoyer un fax au 04.94.69.22.43 ou encore un e-mail (vinissime @ wanadoo.fr) pour nous informer de ce que vous désirez obtenir. Lorsque nous vous confirmons la disponibilité des bouteilles, nous vous calculons alors les frais de port et d'assurance, selon le nombre de bouteilles, le département de destination et la valeur du colis. Jusqu'à 3 btl, l'envoi se fait en DILIGO POSTAL. Au-delà, nous travaillons avec un transporteur. De 4 à 12 btl, le prix est forfaitaire. Il devient dégressif à partir de la 13^e bouteille.

Au sommaire de la lettre numéro 85 qui paraîtra en NOVEMBRE 2014 : Domaine de la ROMANEE CONTI, Dne COCHE-DURY, Dne BOISSON-VADOT, Dne MUGNIER, Dne SAUZET, Dne PONSOT, Dne MEO CAMUZET, Claude DUGAT, Dne SIGAUT, et une fantastique sélection de fin d'année avec des caisses spéciales...

Quelqu'un que vous connaissez aimerait recevoir la LETTRE DE VINISSIME ?
Signalez-nous ses coordonnées et nous la lui adresserons GRATUITEMENT,
sans aucun engagement de sa part, en toute confidentialité

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les vins sont vendus dans la limite des stocks disponibles.
Le minimum d'achat est de SIX bouteilles ou Trois Cents Euros (hors frais de port)

VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN ! Chemin la Tour 83170 BRIGNOLES
Tél: 04.94.69.22.28 **INTERNET** ⇒ <http://www.vinissime.com> Fax: 04.94.69.22.43
L'abus d'alcool est dangereux... à consommer avec modération.
vinissime @ wanadoo.fr

(En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Brignoles sera compétent)